

# Carte

## Hors-d'œuvre

Paté de campagne 1800  
田舎風パテのテリーヌ

Salade de crudité variées 1500  
彩り有機栽培野菜の盛り合わせサラダ

Saumon mi-cuit fumé et sa salade 1800  
ノルウェー・サーモンのミ・キュイ サラダ添え

Soupe de poissons comme à Marseille 1800  
スープ・ドゥ・ポワソン マルセイユ風 穴子・エビ・ムール貝・蛤入り

Foie gras de canard poêlé aux truffes 2500  
フォワグラのポワレ トリュフソース

## Plat

Poisson du jour 2700  
市場から届いた魚をその日のスタイルで

Confit de cuisse de canard 2500  
鴨のもも肉のコンフィ

Joue de bœuf braisées au vin rouge 2800  
牛のほほ肉の赤ワイン煮込み

## Dessert

Dessert du jour 1000  
本日のデザート

## Fromages frais et affinés

un morceau de fromage 300〜 / Assiette de fromage 1200〜  
食べごろチーズ1種類 食べごろチーズの盛り合わせ

\*アラカルトでご注文の場合は、お1人様オードブルを2品以上かメイン料理を1品以上でお願い致します。

*Taxe (8%) et service (10%) non compris*

別途 消費税 8%・サービス料 10%

# Menu au fil de l'eau

## Apéritif

olive verte, noix, chips de légumes  
グリーンオリーブ 殻つきナッツ 野菜のチップ

## Amuse bouche

Capellini aux coulis de tomate, mousse de poivron rouge et oursin  
生ハムとトウモロコシのモナカアイス

## Hors-d'œuvre

Salade de homard et sa gelée avec écume de betterave  
マグロのタルタル入りキュウリのジュレのラビオリ仕立て トラウトキャヴィア添え  
高原野菜と一緒に

## Un plat au choix

メイン料理を1皿お選びください。

### Poisson du jour

市場から届いた魚をその日のスタイルで

**ou または**

“Saltbush Lamb” rôti avec imam bayildi

ソルトブッシュ・ラムのロースト イマーム・バイエルディ添え  
(オセアニアのプレサレとも言われる骨付きの仔羊肉) (ナス・トマト・ズッキーニの香草パン粉焼き)

**ou または**

“Kuroge Wagyu” rôti sauce au Marsala

黒毛和牛の低温ロースト マルサラソース  
(甘味のあるマルサラ酒を使ったソース)

\* *deux plat principal (poisson et viande) +1500yen*

メイン料理 2皿 (魚料理と肉料理)

## Dessert ou Fromage

Compote de pêche en gelée de verveine avec sorbet au lait d'amande  
桃のコンポート ベルベーヌのジュレ アーモンド・ミルクのシャーベット添え  
(レモンバーベナ)

または 本日のチーズの盛り合わせ

## Café, Thé ou Infusion au choix et Mignardise

エスプレッソ・紅茶またはハーブティーと小さなお菓子

4500yen

*Taxe (8%) et service (10%) non compris*

別途 消費税 8%・サービス料 10%